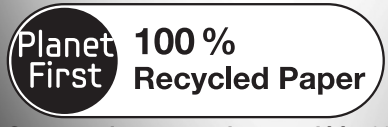
BQ1VQ6T012

Manuel d'utilisation

du four encastrable



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée.

- Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche.
- Risque de blessure.

⚠ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

⚠ **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 2 7/5/2013 7:42:02 PM

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), utilisez la grande grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four si celui-ci est encore chaud. Vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. L'aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et les aliments ne cuiront pas convenablement.
- Le jus des fruits laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte du four.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

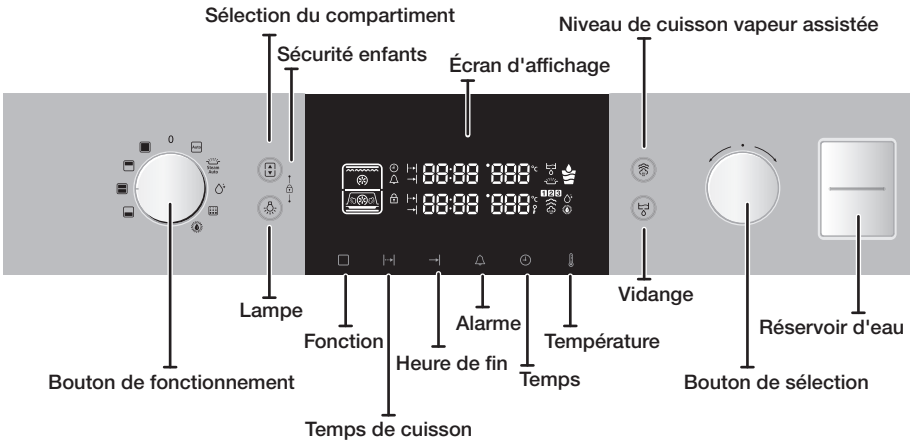
⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 3 7/5/2013 7:42:02 PM

commandes du four



Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

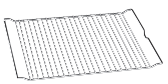
accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats.

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

Plaque séparatrice

Utilisez la plaque séparatrice avec le mode de cuisson double. Elle permet de séparer la partie supérieure et la partie inférieure du four et doit être insérée au niveau 3.



Petite grille (en option)

La petite grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Vous pouvez l'associer au lèchefrite afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

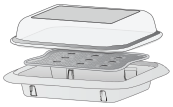
Grande grille

La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 4 7/5/2013 7:42:03 PM

Lèchefrite (en option)
Le lèchefrite peut être utilisé pour le rotissage. Il peut être associé à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

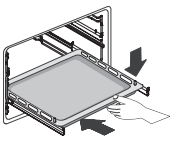
Plaque à pâtisserie
La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.



Plateau-vapeur
Utilisez le plateau-vapeur uniquement avec le mode de cuisson vapeur.
Insérez le plateau-vapeur au niveau°1 uniquement et assurez-vous qu'il touche la paroi arrière du four.
Se compose de 4 éléments : couvercle en verre, plat en métal, plateau du cuiseur vapeur et buse à vapeur.
Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat de cuisson et plat à gratin.

⚠ **Avertissement :** si vous déplacez le plateau-vapeur vous-même, attention à ne pas le faire tomber ; vous risqueriez de vous blesser.

⚠ **Avertissement :** les brusques changements de température risquent de fragiliser le verre et de le casser.



Rainure de guidage télescopique (en option)
- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four.
  Ne fermez la porte du four qu'une fois les guides télescopiques entièrement insérés dans celui-ci.

essais de plats

Essais réalisés conformément aux normes EN 60350 et DIN44547

1. Faire griller
Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en réglant le mode Grand gril.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	270 °C	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers* (12ea)	Petite grille + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	270 °C	1er côté : 14-16 2e côté : 4-6

***Hamburgers : faites préchauffer le four pendant 15 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).**

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 5 7/5/2013 7:42:05 PM

2. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	150-170	20-30
		2	Cuisson par convection	150-170	35-45
	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	1 + 4	Cuisson par convection	150-170	35-45
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
		2	Cuisson par convection	150-170	30-35
	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	1 + 4	Cuisson par convection	150-170	30-40
Génoise	Moules à fond amovible la grande grille (à revêtement noir, ø 26 cm)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
		2	Cuisson par convection	150-170	40-50
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	150-170	65-75
		2	Cuisson par convection	150-170	70-80
	Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	1 + 4	Cuisson par convection	150-170	75-85
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à fond amovible * (à revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-90
	Plaque à pâtisserie + Grande grille + 2 moules à fond amovible ** (à revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Cuisson par convection	170-190	80-100

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.**

**** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.**

fonctions

Ce four propose plusieurs fonctions. En fonction du mode utilisé, cuisson double ou cuisson unique, vous pouvez choisir parmi les fonctions suivantes :

Cuisson traditionnelle

La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.

Température recommandée : 200 °C

Cuisson par convection

La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.

Température recommandée : 170 °C

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 6 7/5/2013 7:42:05 PM

	Chaleur par le haut + Convection La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C
	Chaleur par le bas + Convection La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C
	Petit gril La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies. Température recommandée : 240 °C
	Grand gril La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : 240 °C
	Cuisson vapeur La vapeur pure pénètre dans le plateau-vapeur via la sortie vapeur située à l'arrière du four tandis que la chaleur par convection entoure le plateau. Ce mode convient à la cuisson vapeur des légumes, du poisson, du poulet et des œufs.
	Cuisson vapeur assistée La chaleur générée par les résistances de convection est répartie par les ventilateurs dans le four et combinée à la vapeur. Vous pouvez régler l'intensité de la vapeur sur le niveau de votre choix (Faible, Moyenne et Élevée). Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson des pâtisseries à pâte feuilletée, des gâteaux à pâte levée, du pain et des pizzas ; il se prête également très bien au rôtissage de la viande et du poisson.

mode unique

En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. En mode unique, vous pouvez utiliser toutes les fonctions disponibles pour faire cuire en grande quantité.

Sélectionnez le mode unique | 01

Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode **Unique**.

En mode **Unique**, toutes les fonctions du four sont disponibles.

MODE UNIQUE		Toutes les fonctions sont disponibles en mode unique. Le mode unique permet une utilisation traditionnelle du four.

Réglez la fonction | 02

Appuyez sur la touche **Fonction**. L'icône de la fonction clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

03 | Réglage de la température

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône correspondante clignote.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 7 7/5/2013 7:42:06 PM

cuisson double

Ce four est équipé de la fonction de cuisson double. Cette fonction permet de préparer deux plats différents en même temps en utilisant deux températures différentes dans la partie supérieure et la partie inférieure du four. Vous pouvez également choisir de cuire les aliments dans la partie supérieure ou la partie inférieure du four, ce qui constitue une économie de temps et d'énergie.

Sélectionnez le mode de cuisson double | 01

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser la cuisson double.

Selon le mode de cuisson double sélectionné, vous pouvez utiliser l'une des fonctions suivantes :

MODE SUPÉRIEUR		Convection | Chaleur par le haut + Convection | Grand gril Le mode supérieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
CUISSON DOUBLE		Fonction supérieure et inférieure dans l'une ou l'autre partie du four La cuisson double permet de cuire deux plats en même temps à l'aide de fonctions et de réglages de température différents.
MODE INFÉRIEUR		Convection | Chaleur par le bas + Convection | Cuisson vapeur assistée | Cuisson vapeur Le mode inférieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.

REMARQUE : suivez les étapes 03/04 pour le mode supérieur et les étapes 06/07 pour le mode inférieur.

REMARQUE : pour choisir un compartiment, appuyez sur le bouton de sélection du compartiment.

Réglage du compartiment | 02

Appuyez sur le bouton de **sélection du compartiment** ; l'icône du compartiment clignote.

03 | Réglage de la fonction en mode Supérieur

Appuyez sur le bouton **Fonction**. L'icône de la fonction supérieure clignote.

Réglage de la température en mode Supérieur | 04

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône de la température supérieure clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

05 | Sélection du compartiment

Appuyez sur le bouton de **sélection du compartiment,** ; l'icône du compartiment clignote.

Réglage du mode Inférieur | 06

Appuyez sur le bouton **Fonction**. L'icône du mode Inférieur clignote.

07 | Réglage de la température en mode Inférieur

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône de la température inférieure clignote.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 8 7/5/2013 7:42:07 PM

cuisson vapeur

Cet appareil est équipé d'une fonction de cuisson vapeur qui vous permet de faire cuire une large gamme de plats.

« Après un cycle de cuisson vapeur, videz l'eau résiduelle. Lancez la fonction de vidange et assurez-vous que le réservoir est complètement vide. »

Mode disponible

La fonction de cuisson vapeur est disponible en mode **Unique**, en mode **Double** et en mode Inférieur.

⚠ **Avertissement :** si vous n'effectuez pas cette opération, des bactéries ou d'autres microbes risquent de se développer dans l'eau stagnante. Vidangez toujours l'eau résiduelle après un cycle de cuisson vapeur.

CUISSON VAPEUR		Utilisez toujours le plateau-vapeur avec le mode de cuisson vapeur. Placez le au niveau 1.
CUISSON VAPEUR ASSISTÉE		N'utilisez pas le plateau-vapeur avec le mode de cuisson vapeur assistée. Choisissez un niveau d'intensité pour la cuisson vapeur assistée (1 à 3).

⚠ **Avertissement :** N'utilisez pas le plateau-vapeur avec d'autres modes, comme la cuisson vapeur assistée.

⚠ **Avertissement :** N'utilisez jamais le mode de cuisson vapeur sans le plateau-vapeur.

ICÔNES D'INFORMATION

Les ICÔNES qui s'affichent à l'écran donnent des informations sur la cuisson vapeur assistée.

NIVEAU D'EAU		L'icône clignote : aucune eau résiduelle dans le four. • Niveau 1 : faible • Niveau 2 : moyenne • Niveau 3 : Élevée
INTENSITÉ DE LA VAPEUR (niveaux 1 à 3)		Sélectionnez le niveau de l'intensité de la vapeur en fonction de vos goûts ou de la recette. • Niveau 1 : faible • Niveau 2 : moyenne • Niveau 3 : Élevée
VIDANGE DE L'EAU		L'icône clignote : vidangez l'eau résiduelle après un cycle de cuisson vapeur. Pour votre sécurité, vous ne pouvez pas vidanger l'eau immédiatement après la fin du cycle. Si vous appuyez sur le bouton de vidange alors que l'eau est encore trop chaude, le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran. REMARQUE : pour faire disparaître l'ICÔNE, le mode vidange doit fonctionner pendant au moins 1 minute.
DÉTARTRAGE		L'icône clignote : un détartrage est nécessaire La procédure de détartrage s'effectue en 6 étapes. Reportez-vous à la section « Détartrage et nettoyage » du manuel.
CUISSON VAPEUR ASSISTÉE AUTOMATIQUE		Lorsque la fonction est activée, l'icône ci-contre s'affiche à l'écran.

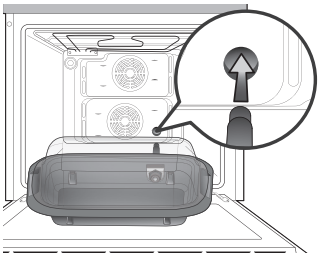
BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 9 7/5/2013 7:42:08 PM

DÉROULEMENT DE LA CUISSON VAPEUR

Pendant un cycle de cuisson vapeur, de la condensation se forme à l'intérieur du four. Ce phénomène est normal.

Vérifiez que toute l'eau résiduelle du cycle de cuisson vapeur précédent a bien été vidangée avant d'en lancer un nouveau. Veillez à toujours utiliser de l'eau potable pour la cuisson vapeur.

REMARQUE : reportez-vous à la section « Réglages » du manuel pour en savoir plus sur les boutons.



1. Insérez le plateau-vapeur avant d'activer le mode de cuisson vapeur.

Insérez le plateau-vapeur au niveau°1 uniquement et assurez-vous qu'il touche la paroi arrière du four.

Avertissement : N'utilisez pas le plateau-vapeur avec d'autres modes, comme la cuisson vapeur assistée.

2. sélectionnez le mode de cuisson vapeur.

Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson vapeur en mode Unique, en mode Double ou en mode Inférieur.

3. Versez de l'eau potable dans le réservoir d'eau.

Ouvrez le réservoir d'eau en appuyant dessus, puis versez l'eau potable.

Pour contrôler le niveau d'eau, reportez-vous à l'icône correspondante sur l'écran.

Refermez le réservoir en appuyant à nouveau dessus.

Avertissement : un signal sonore retentit pour signaler que le réservoir d'eau est plein.

Temps de cuisson

Heure de fin

Niveau de cuisson vapeur assistée

4. Définissez la durée et l'heure de fin de cuisson.

Lorsque vous souhaitez utiliser la fonction de cuisson vapeur assistée, choisissez le niveau de votre choix (1 à 3) à l'aide du bouton correspondant.

5. Vidangez toute l'eau après un cycle de cuisson vapeur.

Après un cycle de cuisson vapeur, vidangez toute l'eau du four en appuyant sur le bouton correspondant. Vérifiez que le réservoir est complètement vide.

REMARQUE : pour votre sécurité, vous ne pouvez pas vidanger l'eau immédiatement après la fin du cycle. Si vous appuyez sur le bouton de vidange alors que l'eau est encore trop chaude, le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran.

Avertissement : ne fermez pas le réservoir d'eau en cours de vidange.

Avertissement : après un cycle de cuisson vapeur, ouvrez la porte avec précaution. La vapeur qui s'échappe du four à ce moment précis est brûlante.

REMARQUE : après un cycle de cuisson vapeur, ouvrez la porte du four afin de permettre à l'intérieur de sécher.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 10 7/5/2013 7:42:10 PM

GUIDE DE CUISSON VAPEUR

Respectez les réglages et temps indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur en mode Unique.
Utilisez le plateau-vapeur, insérez le plateau métallique perforé. Répartissez uniformément les aliments sur le plateau métallique.
Placez les œufs à la verticale dans les cavités du plateau. Couvrez avec un couvercle en verre. Insérez le plateau-vapeur au niveau 1, en veillant à ce que la buze soit orientée vers l'arrière. Vérifiez que la buse est insérée correctement dans la sortie vapeur située à l'arrière du four. Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau potable. Vidangez l'eau de la cuisson précédente avant d'ajouter de l'eau fraîche.
Avec ce mode, la plateau-vapeur est entouré par la vapeur et la chaleur issue de la convection. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temps (min)
Brocolis en morceaux	1	Plateau-vapeur	10-15
Légumes en tranches (poivrons, courgettes, fenouil)	1	Plateau-vapeur	8-13
Haricots verts	1	Plateau-vapeur	15-20
Asperges blanches	1	Plateau-vapeur	17-22
Légumes entiers (choux-fleurs entiers, maïs en épi)	1	Plateau-vapeur	28-33
Pommes de terre pelées coupées en deux	1	Plateau-vapeur	27-32
Filets de poisson (cabillaud, merlu, sébaste)	1	Plateau-vapeur	13-18
Filet de saumon	1	Plateau-vapeur	15-20
Poisson entier (truite, perche ou dorade)	1	Plateau-vapeur	23-28
Moules	1	Plateau-vapeur	10-15
Escalopes de poulet	1	Plateau-vapeur	23-28
Œufs durs	1	Plateau-vapeur	15-20

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 11 7/5/2013 7:42:10 PM

GUIDE DE LA CUISSON VAPEUR ASSISTÉE

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur en mode unique. Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau potable. Vidangez l'eau de la cuisson précédente avant d'ajouter de l'eau fraîche.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Mode de cuisson vapeur assistée (°C)	Temps (min)
Petits pains	2	Plaque à pâtisserie	Mode 3 / 180 °C	15-20
Bâtonnets feuilletés au fromage	2	Plaque à pâtisserie	Mode 1 / 190 °C	15-20
Pain maison	2	Plaque à pâtisserie	Mode 3 / 180 °C	40-50
Pizza maison	2	Plaque à pâtisserie	Mode 2 / 200 °C	35-45
Gratin de légumes	2	Plaque à pâtisserie	Mode 2 / 180 °C	25-35
Pizza surgelée à pâte levée	2	Plaque à pâtisserie	Mode 2 / 205 °C	15-20
Rôti d'agneau (1 à 1,2 kg)	2	Lèchefrite et petite grille	Mode 1 / 160 °C	1ère étape : 40-50 2ème étape : 35-45
Rôti de bœuf (1 à 1,2 kg)	2	Lèchefrite et petite grille	Mode 3 / 160 °C	1ère étape : 30-35 2ème étape : 20-25
Poulet rôti (1 à 1,2 kg)	2	Lèchefrite et petite grille	Mode 3 / 190 °C	1ère étape : 35-40 2ème étape : 25-30
Poisson (truite, perche ou dorade)	2	Lèchefrite et petite grille	Mode 2 / 220 °C	20-25
Muffins au chocolat	2	Plaque à pâtisserie	Mode 1 / 160 °C	25-30
Strudel surgelé aux pommes	2	Plaque à pâtisserie	Mode 2 / 200 °C	35-40

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 12 7/5/2013 7:42:10 PM

réglages

Le mode de cuisson double permet d'utiliser différents réglages pour la partie supérieure et la partie inférieure du four (fin de cuisson, temps de cuisson, réglages de température et d'alarme). Pour appliquer ou modifier les réglages de l'une ou l'autre partie du four, appuyez sur la touche :

partie supérieure
partie inférieure

Pour appliquer ou modifier des réglages dans le mode de cuisson double, sélectionnez le compartiment.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

12:00

Réglez les heures | 01

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les heures clignotent.

13:00

Réglez les minutes | 02

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les minutes clignotent.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure.

13:25

03 | Confirmez l'heure

Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge** pour valider l'heure.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

0:00

Réglage du temps de cuisson | 01

Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson** ; l'icône de l'heure clignote.

1:30

02 | Confirmation du temps de cuisson

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

12:00

Réglage de la fin de cuisson | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ; l'heure clignote.

13:45

02 | Confirmation de la fin de cuisson

Appuyez à nouveau sur le bouton **Fin de cuisson** ou patientez 3 secondes.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure souhaitée.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 13 7/5/2013 7:42:11 PM

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Si le temps de cuisson est saisi alors que l'heure de fin a déjà été spécifiée, le four démarre et arrête le fonctionnement automatiquement à l'heure adéquate.

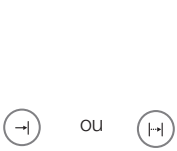
< Exemple >

1. Appuyez sur la touche **Heure de fin** pour régler l'heure de fin de cuisson que vous souhaitez.
2. Appuyez sur la touche **Temps de cuisson** pour régler le temps de cuisson souhaité pour vos aliments.
   Le point de démarrage différé est automatiquement calculé et le four attend l'heure de ce point de démarrage différé.

REMARQUE : Le démarrage différé n'est pas réglable en mode double.
Le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et le démarrage différé peuvent être définis après avoir accédé au réglage de la fonction de cuisson.

Avertissement : Lorsque vous utilisez le démarrage différé, ne laissez pas d'aliments trop longtemps dans le four car ils sont susceptibles de s'altérer. Étant donné que la fonction de démarrage différé n'inclut pas de préchauffage, le résultat de cuisson peut être légèrement différent que lors de conditions normales de cuisson avec préchauffage.

MODIFICATION DU TEMPS RÉGLÉ



Sélectionnez l'heure à modifier | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

Tournez le **bouton de sélection**.

02 | Confirmation de la modification de l'heure

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

Réglez la température | 01

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez la nouvelle température.

02 | Confirmation de la température

Patientez 4 à 5 secondes pour que la nouvelle température soit appliquée.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 14 7/5/2013 7:42:11 PM

RÉGLEZ L'ALARME

Réglez l'alarme | 01

Appuyez sur la touche **Alarme** ; l'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure de la minuterie.

02 | Confirmez l'alarme

Appuyez à nouveau sur la touche **Alarme** ou patientez 3 secondes pour activer l'alarme.

DÉSACTIVATION DE L'ALARME

Appuyez sur la touche **Alarme** pendant 2 secondes ; l'icône de l'alarme disparaît et l'heure s'affiche.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Horloge** pour afficher l'heure.

SIGNAL SONORE

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur les boutons **Horloge** et **Fin de cuisson** pendant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE

Appuyez sur le bouton **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

L'ampoule inférieure est proposée en option.

Appuyez sur le bouton **Éclairage** 1 fois pour un éclairage complet, 2 fois pour éclairer la partie supérieure, 3 fois pour éclairer la partie inférieure et 4 fois pour désactiver l'éclairage.

SÉCURITÉ ENFANTS

Appuyez sur le bouton **Sélection du compartiment** et **Éclairage** pendant 3 secondes. L'icône s'allume et indique que les boutons sont verrouillés.

NIVEAU DE CUISSON VAPEUR ASSISTÉE

Pour choisir l'intensité de la fonction de cuisson vapeur assistée, appuyez sur le bouton **Niveau de cuisson vapeur assistée** (3 niveaux proposés).

VIDANGE

Pour lancer une vidange, appuyez sur le bouton **Vidange** pendant 3 secondes.

Appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter l'opération. pour faire disparaître l'ICÔNE , le mode vidange doit fonctionner pendant au moins 1 minute.

REMARQUE : Si vous n'arrêtez pas la vidange vous-même, le four le fera automatiquement.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 15 7/5/2013 7:42:12 PM

cuisson automatique

La fonction de cuisson automatique vous permet de choisir les programmes automatiques convenant le mieux à la cuisson de vos aliments.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | 01

Choisissez le mode de cuisson automatique en tournant le **bouton de fonctionnement**.

| Mode de cuisson automatique

| Mode de cuisson vapeur assistée automatique

Définissez le mode | 02 Sélectionnez la fonction de votre choix en appuyant sur le bouton de fonction.

Définissez la recette | 03

Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**.

04 | Réglage du poids

Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.

⚠ **Avertissement :** n'utilisez pas le plateau-vapeur avec le mode de cuisson vapeur assistée automatique.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 25 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-01	Pizza surgelée	0,3-0,6 0,7-1,0	Grande grille	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grande grille.
A-02	Frites au four surgelées	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
A-03	Croquettes surgelées au four	0,3-0,5 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.
A-04	Lasagnes maison	0,3-0,5 0,8-1,0	Grande grille	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
A-05	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez côte à côte les biftecks marinés sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 16 7/5/2013 7:42:13 PM

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-06	Rôti de bœuf	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de boeuf mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-07	Rôti de porc	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de porc mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-08	Côtelettes d'agneau	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèchefrite et petite grille	4	Côtelettes d'agneau marinées Disposez les côtelettes d'agneau sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
A-09	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez côte à côte les morceaux de poulet sur la petite grille.
A-10	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-11	Magret de canard	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.
A-12	Roulé de dinde	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	4	Placez le roulé de dinde sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-13	Poisson à l'étuvée	0,5-0,7 0,8-1,0	Grande grille	2	Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.
A-14	Poisson grillé	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la petite grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
A-15	Steaks de saumon	0,3-0,4 0,7-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les steaks de saumon sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-16	Pommes de terre au four	0,4-0,5 0,8-1,0	Plaque à pâtisserie	2	Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune).
A-17	Légumes grillés	0,4-0,5 0,8-1,0	lèchefrite	4	Disposez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
A-18	Gratin de légumes	0,4-0,6 0,8-1,0	Grande grille	2	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.
A-19	Gâteau marbré	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 17 7/5/2013 7:42:13 PM

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-20	Pâte pour flan aux fruits	0,3-0,4 (grand) 0,2-0,3 (tartelettes)	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.
A-21	Biscuit de Savoie	0,4-0,5 (moyen) 0,2-0,3 (petites)	Grande grille	2	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18cm de diamètre.
A-22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.
A-23	Pain	0,7 à 0,8 (blanc) 0,8-0,9 (complet)	Grande grille	2	Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage est adapté au pain blanc (0,7 à 0,8 kg), le second (0,8 à 0,9 kg) au pain complet.
A-24	Pizza maison	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1 à 1,2 kg) convient à la cuisson des pizzas à pâte fine et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) à la cuisson des pizzas riches en garniture.
A-25	Pâte levée Fermentation	0,3-0,5 0,6-0,8	Grande grille	2	Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE DANS LA PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Insérez toujours la plaque séparatrice dans le four.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment.
Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-01	Petits pains surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Grande grille	4	Répartissez uniformément les petits pains surgelés sur la grande grille.
A-02	Pizza surgelée	0,1-0,2 0,3-0,4	Grande grille	5	Placez la pizza surgelée au centre de la grande grille.
A-03	Mini-pizzas surgelées	0,2-0,3 0,4-0,5	Grande grille	5	Disposez les mini-pizzas côte à côte sur la grande grille.
A-04	Bâtonnets de poisson surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	5	Répartissez uniformément les bâtonnets de poisson sur la plaque à pâtisserie. Le réglage 0,2 à 0,3 kg est recommandé pour 10 bâtonnets, et 0,4 à 0,5 kg pour 15 bâtonnets. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
A-05	Frites au four surgelées	0,4-0,5 0,6-0,7	Plaque à pâtisserie	5	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Retournez lorsque le signal sonore retentit.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 18 7/5/2013 7:42:13 PM

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Insérez toujours la plaque séparatrice dans le four.

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment.
Placez les aliments dans le four froid, sauf si le préchauffage du four est recommandé.

N°	Type d'aliment	Poids/ kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-01	Feuilleté de saumon surgelé	0,2-0,3 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Placez 2 feuilletés (0,2 à 0,3 kg) côte à côte ou 4 feuilletés (0,5 à 0,6 kg) sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie.
A-02	Quiche maison	0,5-0,6 (petites) 0,9-1,0 (grand)	Grande grille	1	Nous vous recommandons de faire préchauffer la partie inférieure du four à 210˚C en mode Chaleur par le bas + Convection jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Utilisez un moule à gâteau métallique à revêtement noir. Après le préchauffage, placez la quiche au centre de la grande grille. Pour le premier réglage, utilisez un moule de 18 cm de diamètre, pour le second réglage un moule de 26 cm de diamètre.
A-03	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Utilisez le réglage 0,2 à 0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8 à 1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée.
A-04	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grande grille	1	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
A-05	Feuilleté aux fruits	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	1	Placez 4 feuilletés sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Utilisez le premier réglage pour 4 petits feuilletés (0,2 à 0,3 kg) et le second réglage pour 4 grands feuilletés (0,4 à 0,5 kg).

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE POUR LE MODE DOUBLE

Avant d'utiliser la fonction de cuisson automatique en mode Double, insérer la plaque séparatrice dans le four.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques pour le mode Double permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Avec ces programmes, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.
Ce tableau indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et les temps de cuisson ont été
pré-programmés pour plus de facilité. Veuillez vous reporter à ces instructions pour la cuisson des aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Partie du four	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-01	supérieur	Morceaux de poulet	0,3-0,5 0,8-1,0	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez les morceaux sur la petite grille, côté peau vers le haut.
	inférieur	Gratin de pommes de terre	0,4-0,6 0,8-1,0	Grande grille	1	Utilisez un plat allant au four. Placez-le au centre de la grande grille.
A-02	supérieur	Légumes grillés	0,4-0,5 0,7-0,8	lèchefrite	4	Placez les légumes coupés en tranches (courgettes, poivrons, oignons, champignons, fenouil, aubergines, tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez-les dun mélange d'huile d'olive et d'épices.
	inférieur	Pâte à pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque à pâtisserie	1	Placez la pâte à pizza sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 19 7/5/2013 7:42:13 PM

N°	Partie du four	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
A-03	supérieur	Poisson grillé	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Rincez et préparez les poissons entiers (truite, brème, sandre ou daurade), ajoutez du jus de citron, des herbes et des épices. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez sur la petite grille.
	inférieur	Potatoes	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux ou coupez les petites pommes de terre en deux. Badigeonnez-les dun mélange d'huile d'olive et d'épices.
A-04	supérieur	Magret de canard rôti	0,3-0,5 (1 à 2, fins) 0,6-0,8 (2 épais)	Lèchefrite et petite grille	4	Placez les magrets de canard marinés sur la petite grille, côté gras vers le haut. Le premier réglage convient aux magrets de canard de taille normale (0,3 kg), le second réglage à 2 magrets de canard (0,4 kg chacun).
	inférieur	Pommes au four	0,4-0,5 0,9-1,0	Grande grille	1	Rincez et évidez les pommes et fourrez-les de pâte d'amande ou de raisins secs. Disposez-les dans un plat rond allant au four.
A-05	supérieur	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grande grille	4	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
	inférieur	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	1	Utilisez le réglage 0,2 à 0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8 à 1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON VAPEUR EN MODE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie 15 programmes automatiques permettant de faire cuire et rôtir. Ces programmes peuvent être utilisés en mode unique. Dans ce cas, retirez toujours la plaque séparatrice. Les programmes vous indiquent le poids, les accessoires, le niveau de la grille et les consignes de cuisson à respecter.
La température, le mode et le temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Code	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
S-01	Pâte levée	0,3-0,8	Grande grille	2	Placez la pâte dans un récipient.
S-02	Petits pains	0,2-0,4	Plaque à pâtisserie	2	Disposez côte à côte 4 à 8 rouleaux de pâte prête à cuire sur une feuille de papier sulfurisé.
S-03	Croissants	0,2-0,4	Plaque à pâtisserie	2	En suivant les consignes du fabricant, confectionnez 4 à 8 croissants avec la pâte prête à cuire. Disposez-les côte à côte sur une feuille de papier sulfurisé.
S-04	Baguettes	0,4-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Préparez 2 ou 3 baguettes et disposez-les dans la largeur sur une feuille de papier sulfurisé.
S-05	Pain blanc	0,7-0,8	Grande grille	2	Mettez la pâte dans un moule adapté en métal noir de 25 cm de long. Enfournez dans la largeur.
S-06	Pain aux céréales/ Cake salé	0,7-0,8	Grande grille	2	Mettez la pâte dans un moule adapté en métal noir de 25 cm de long. Enfournez dans la largeur.
S-07	Pain complet	0,7-0,8	Grande grille	2	Mettez la pâte dans un moule adapté en métal noir de 25 cm de long. Enfournez dans la largeur.
S-08	Fougasse	0,4-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Confectionnez des pains type fougasse ou pita d'environ 400 g chacun. Disposez-les côte à côte sur une feuille de papier sulfurisé.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 20 7/5/2013 7:42:13 PM

Code	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
S-09	Pizza maison	1.0-1.2	Plaque à pâtisserie	2	Confectionnez une pizza rectangulaire et disposez-la sur une feuille de papier sulfurisé. Répartissez uniformément la garniture.
S-10	Pizza surgelée à pâte levée	0,3-0,5	Grande grille	3	Disposez la pizza au centre de la grille.
S-11	Gratin de légumes	0,8-1,0	Grande grille	2	Utilisez un plat rond inflammable de 25 cm de diamètre. Disposez au fond une couche de lamelles de pommes de terre précuites, puis poursuivez par une couche de lamelles de courgettes et de tomates, ajoutez de la crème, salez et poivrez. Parsemez le tout de fromage râpé.
S-12	Rôti de bœuf	1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez la viande (pièce de 4 à 6 cm d'épaisseur) d'un mélange d'huile et d'épices. Posez le tout sur la petite grille, côté le plus gras vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
S-13	Rôti de porc	1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez d'un mélange d'huile et d'épices. Posez le tout sur la petite grille, côté le plus gras vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
S-14	Poulet rôti	1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez d'un mélange d'huile et d'épices. Posez le tout sur la petite grille, côté poitrine vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
S-15	Poisson grillé	0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	2	Disposez 2 à 3 poissons côte à côte, tête-bêche, sur la petite grille. Ce programme convient à la cuisson des poissons comme les truites, les dorades, les soles et les sandres.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON VAPEUR EN MODE INFÉRIEUR

Avant d'utiliser la fonction de cuisson vapeur assistée automatique en mode Inférieur, insérez la plaque séparatrice dans le four.
Le tableau ci-dessous répertorie 5 programmes automatiques permettant de faire cuire et rôtir. Les programmes vous indiquent le poids, les accessoires, le niveau de la grille et les consignes de cuisson à respecter.
La température, le mode et le temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Enfournez le plat à froid.

Code	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
S-01	Muffins au chocolat	0,4-0,8	Plaque à pâtisserie	1	Versez 100 g de pâte dans chaque ramequin de 8 cm de diamètre (pour 4 à 8 muffins).
S-02	Gratin de pâtes	0,4-0,6	Grande grille	1	Placez le gratin de pâtes réfrigéré dans un plat allant au four et suffisamment grand.
S-03	Rôti d'agneau	1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	-	Badigeonnez d'un mélange d'huile et d'épices. Placez le lèchefrite et la petite grille dans le bas du four. Placez la lèchefrite et la petite grille dans le bas du four. Retournez dès que le signal sonore retentit.
S-04	Magret de canard rôti	0,3-0,4	Lèchefrite et petite grille	1	Posez le sur la petite grille, côté le plus gras vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
S-05	Filet de saumon rôti	0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Placez le filet de saumon sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, côté peau vers le haut pour qu'elle croustille.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 21 7/5/2013 7:42:13 PM

PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON VAPEUR EN MODE DOUBLE

Avant d'utiliser la fonction de cuisson vapeur assistée automatique en mode Double, insérez la plaque séparatrice dans le four.
Le tableau ci-dessous répertorie 5 programmes de cuisson vapeur assistée automatique en mode Double pour faire cuire et rôtir.
Avec ces programmes, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.
Le tableau ci-dessous vous indique le poids, les accessoires, le niveau de la grille et les consignes de cuisson à respecter.
La température, le mode et le temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Veuillez vous reporter à ces instructions pour la cuisson des aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Code	Mode Double	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
S-01	**supérieur**	**Quartiers de pommes de terre**	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	4	Préparez les quartiers et disposez-les sur la plaque.
	inférieur	**Magret de canard**	0,3-0,4	Lèchefrite et petite grille	1	Posez le magret de canard sur la petite grille, côté peau vers le haut.
S-02	**supérieur**	**Filets de poisson rôtis**	0,4-0,6	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les filets de poissons (ex. : sandre, rouget, hoki ou loup) sur la petite grille, côté peau vers le haut.
	inférieur	**Muffins au chocolat**	0,4-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Versez 100 g de pâte dans chaque ramequin de 8 cm de diamètre (pour 4 à 6 muffins).
S-03	**supérieur**	**Tarte aux légumes**	0,4-0,6	Grande grille	5	Disposez la pâte dans un plat à tarte en céramique de 25 cm de diamètre. Ajoutez les légumes, salez et poivrez. Parsemez de fromage râpé.
	inférieur	**Crème**	0,4-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Versez la crème dans 4 à 6 ramequins de 8 cm de diamètre (100 g env.).
S-04	**supérieur**	**Ailes de poulet surgelées**	0,4-0,6	Lèchefrite et petite grille	4	Répartissez uniformément les ailes de poulet sur la petite grille.
	inférieur	**Petits feuilletés surgelés**	0.4-0.6	Plaque à pâtisserie	1	Répartissez uniformément les petits feuilletés surgelés sur la plaque.
S-05	**supérieur**	**Morceaux de poulet**	0,4-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'un mélange d'huile et d'épices, et disposez-les sur la petite grille.
	inférieur	**Clafoutis**	0,8-1,0	Grande grille	1	Disposez la pâte dans un plat à tarte en céramique de 25 cm de diamètre. Répartissez uniformément les cerises sur le dessus. Ce programme convient à la cuisson des gratins aux fruits.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 22 7/5/2013 7:42:14 PM

INSTALLATION

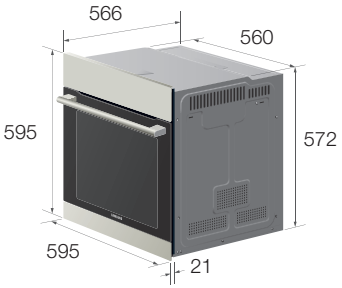
Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

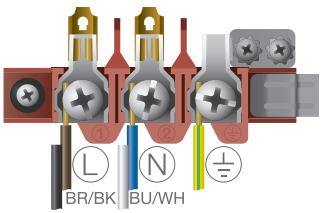
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	66 L
Puissance de sortie	3650 W maxi.
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm^2) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

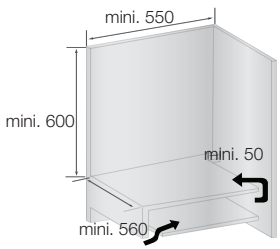


Installation dans l'élément

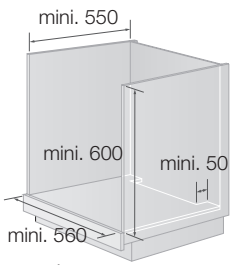
Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

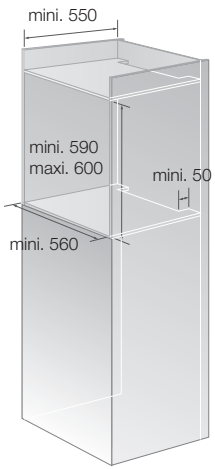
Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



Flux d'air



Élément inférieur



Élément supérieur

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 23 7/5/2013 7:42:15 PM

CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four.
Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.
Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait grillé ou que le disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR

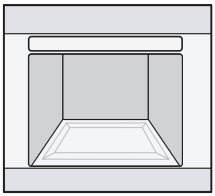
CODE	PROBLÈME	SOLUTION
	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
	Plaque séparatrice manquante. Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
[1]	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

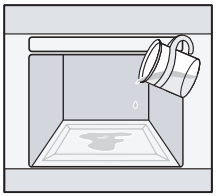
BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 24 7/5/2013 7:42:15 PM

NETTOYAGE VAPEUR (EN OPTION)

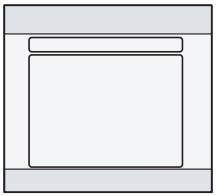
Si votre four est sale et que vous souhaitez le nettoyer, utilisez le nettoyage vapeur intégré. Le nettoyage vapeur est disponible après refroidissement du four.



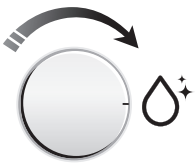
1. Retirez tous les accessoires du four.



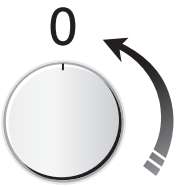
2. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four.



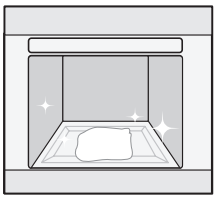
3. Fermez la porte du four.



4. Sélectionnez le nettoyage vapeur à l'aide du bouton de fonctionnement. Lorsque l'affichage commence à clignoter et qu'un signal sonore retentit, l'opération est terminée.



5. Réglez le bouton de fonctionnement sur Arrêt pour arrêter le nettoyage vapeur.



6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Remarques sur le nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'une éponge et de détergent ou d'une brosse souple. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau claire pour nettoyer l'intérieur du four. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 25 7/5/2013 7:42:16 PM

AUTO-NETTOYAGE(EN OPTION)

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.
Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.
Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte ( )	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

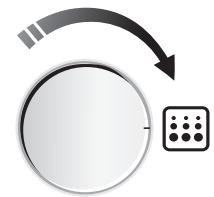
⚠ **Avertissement**

- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.

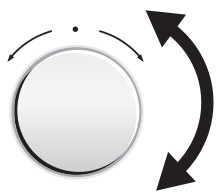
⚠ **Attention :** Tous les accessoires ainsi que les glissières latérales doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.

Retirez le plus gros de la saleté à la main.

Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.



1. Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage automatique.



2. Positionnez le **bouton de sélection** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'état de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.

Niveau	ÉCRAN	Durée
P1 (Bas)		environ 120 minutes
P2 (Moyen)		environ 150 minutes
P3 (Elevé)		environ 180 minutes

3. Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

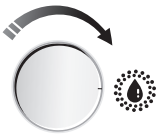
BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 26 7/5/2013 7:42:17 PM

DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE

Le mode de cuisson vapeur implique de procéder à des détartrages réguliers. Au bout d'un nombre donné de programmes de cuisson vapeur, le four vous informe automatiquement de lancer une opération de détartrage.

01 | Sélectionnez le mode Détartrage et nettoyage

Lorsque l'ICÔNE clignote, effectuez les 6 étapes du détartrage.



Une fois les 6 étapes effectuées, l'ICÔNE arrête de clignoter.

Avertissement : Lorsque l'ICÔNE clignote, la fonction de cuisson vapeur est encore disponible pendant 2 heures ; si vous ne suivez pas les 6 étapes du détartrage, la fonction deviendra indisponible.

Avertissement : L'entartrage est un phénomène normal qui peut affecter le fonctionnement du four.

Produit de détartrage	Produit de détartrage (125 ml) + eau potable (1 l)

Avertissement

- Utilisez un produit de détartrage pour les fours ou les machines à café.
- N'utilisez pas un produit de détartrage réservé à d'autres appareils (ex. : lave-linge).

02 | Les 6 étapes du détartrage

d-1		Vidangez l'intérieur du four. Appuyez sur le bouton Vidange pendant 3 secondes pour démarrer la procédure ; une fois l'opération terminée, l'appareil passera automatiquement à l'étape d-2.
d-2		Remplissez le réservoir de produit de détartrage jusqu'au niveau 3 ; l'étape d-3 démarrera alors automatiquement.
d-3	3:00	L'étape d-3 dure 3 heures ; au bout de 3 heures, l'appareil passe automatiquement à l'étape d-4.
d-4		Vidangez le produit de détartrage. Appuyez sur le bouton Vidange pendant 3 secondes pour démarrer la procédure ; une fois l'étape d-4 terminée, l'appareil passera ensuite automatiquement à l'étape d-5.
d-5		Remplissez le réservoir d'eau claire pour le rinsage. Lorsque l'eau atteint le niveau 3, l'étape d-6 démarre automatiquement.
d-6		Vidangez toute l'eau au cours de la phase de rinçage. Appuyez sur le bouton Vidanger pendant 3 secondes pour démarrer l'opération et patientez jusqu'à la fin de la procédure de détartrage/nettoyage.

Important : Lorsque vous lancez un détartrage, vous devez effectuer les 6 étapes. Dans le cas contraire, vous devrez relancer toute l'opération pour pouvoir réutiliser la fonction de cuisson vapeur.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 27 7/5/2013 7:42:17 PM

SÉCHAGE RAPIDE

1. Laissez la porte du four entrebâillée à environ 30 °.
2. Réglez le bouton de fonctionnement sur le mode unique.
3. Appuyez sur le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la convection à l'aide du bouton de sélection.
5. Réglez un temps de cuisson d'environ 5 minutes et une température de 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (EN OPTION)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

NETTOYAGE MANUEL

⚠ **ATTENTION :** ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

Accessoire

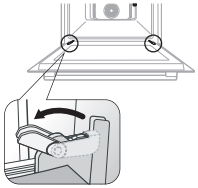
Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

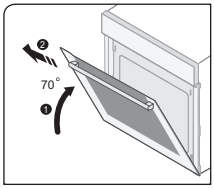
BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 28 7/5/2013 7:42:18 PM

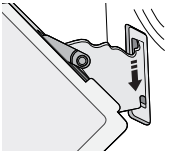
RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION : La porte du four est lourde.





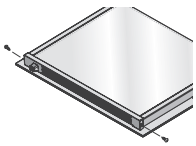


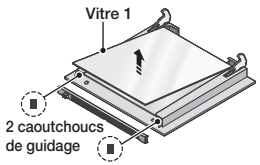
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.
3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.

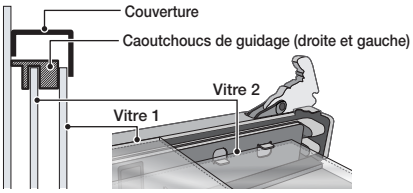
RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

AVERTISSEMENT : Pour nettoyer les vitres de la porte du four, retirez-la du four.







1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.
3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

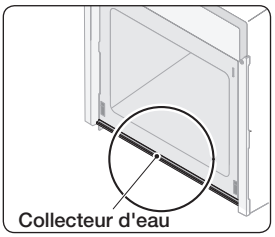
La porte peut être constituée de 3 à 4 vitres en fonction du modèle ;

Important : Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à ne pas utiliser la vitre n°2 et à diriger la face imprimée vers le bas.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

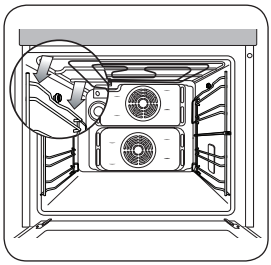
Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.

AVERTISSEMENT : Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.

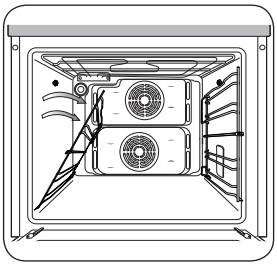


BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 29 7/5/2013 7:42:20 PM

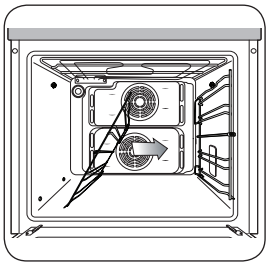
RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES (EN OPTION)



1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites pivoter la glissière latérale d'environ 45°.

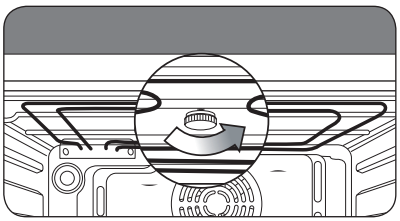


3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.

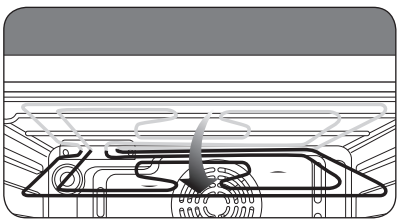
REMISE EN PLACE : répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (EN OPTION)

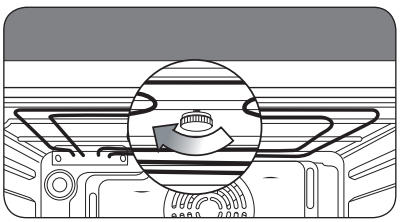
1. Retirez l'écrou cylindrique supérieur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant le haut de l'élément chauffant.



La partie avant de l'élément chauffant supérieur s'incline vers le bas.



2. Une fois le nettoyage terminé, replacez le haut de l'élément chauffant à son niveau d'origine et tournez l'écrou cylindrique dans le sens des aiguilles d'une montre.



REMISE EN PLACE : répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse.

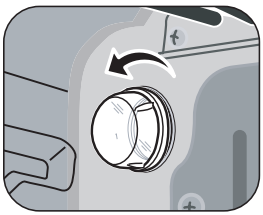
BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 30 7/5/2013 7:42:21 PM

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :

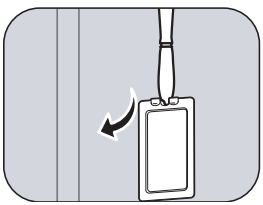
- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four



1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Éclairage latéral du four (en option)



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.
2. Extrayez le cache.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.

Conseil : utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt.

4. Remettez le cache en place.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

BQ1VQ6T012-XEF_00069S-03-FR.indd 31 7/5/2013 7:42:21 PM

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DG68-00069S-03